

Wir wünschen einen guten Appetit !

Mittagsmenü am 15. Oktober 2024

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
mit Kernöl und gehackten Kürbiskernen

- 1) Goldbrassenfilet gebraten
mit Zitronen-Knoblauch-Kräuterbutter
dazu kleine gebratene Erdäpfel mit Petersil
und Blattsalat

22,-

oder

- 2) Hausgemachte Cevapcici
mit Ajvar und Zwiebelsenf
dazu handgeschnittene Pommes Frites

20,-

Schilcher Sturm 1/4l 5,60

Eingegossene Gänseleber im Gänlschmalz
zum Mitnehmen 9,-

Empfehlung des Tages

- Steinpilz-Erdäpfelsuppe mit Schnittlauchöl und Kresse 14,-
Hausgemachte Gulaschsuppe 12,-
Seldgriebsuppe mit Beinschinken und Ei 7,-
Klare Wildkraftsuppe mit Sellerie, Steinpilzen, Trüffel und Kaiserknödel 14,-
Gansleinmachsuppe mit Kaiserknödel 9,-
Rindsuppe mit gebackenem Ganslleberknödel und Gemüse 8,-
Kürbis-Oranger-Ingwersuppe mit Orangerfilets 10,-
Saure Wurst von der Kalbspariser, Ei, Zwiebel, Kernölmarinade, Gurkerl 13,-
Eingegossene Gänseleber im Ganslschmalz dazu Nussbrot 10,-
Kalbszingerlsulz mariniert, Bohnen, Zwiebel, Kirschyaparadeiser, Ei 16,-
Garnelen in Cocktailsauce mit essteifet Avocado und Orangerfilets 16,-
Hausgebeizter Lachs auf cremigen Eierschwammerl-Trüffelrudeln 19,-
Flusskrebse „Piri Piri“, Chili, Knoblauch, ofenfrisches Baguette 29,-

- Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 28,-
Oktopus und Kaisergranat gebraten auf cremigen Zucchini-Zitronennudeln 42,-
Wildfleischknödel gebacken auf Rotkraut 19,-
Halbes Backhuhn, fast ausgelöst dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 25,-
Eierschwammerlsauce dazu hausgemachter Semmelauflauf 26,-
Krautfleisch vom Bauch dazu Salzerdäpfel 26,-
Krenfleisch mit Wurzelgemüse & frischem Kren dazu Salzerdäpfel 22,-
Cordon Bleu vom Kalb mit Beinschinken & Käse, Vogerl-Erdäpfelsalat 36,-
Schulterscherz mit Apfelkren & Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarrn 26,-
Fiakergulasch mit Gurkerl, Spiegelei und Würstel dazu Semmelknödel 26,-
Zwiebelrostbraten gedünstet in kräftigem Zwiebelsafterl 38,-
dazu frische Nudeln, Röstzwiebeln und Fächergurkerl
Ganslleberknödel gebacken auf Kohlrabigemüse mit Erbsen kl. 12 gr. 20,-
Kalbsleber geröstet mit Zwiebel, Honig & Balsamico dazu Erdäpfelpüree 24,-
Kalbsleber gebacken dazu Vogerl-Erdäpfelsalat 24,-
Linsen mit gebratenem Speck dazu kleine Semmelknödel 20,-
Fleischpalatschinken mit Kalbssugo, überbacken mit Käse dazu Blattsalat 21,-
Hausgemachte Fleisch- & Grammelknödel auf Gabelkraut 19,-
Seldripperl gekocht dazu Erdäpfelpüree mit Röstzwiebeln 20,-
Augsburger gebraten auf Spinat dazu Erdäpfelschmarrn 18,-
Hausgemachte Ravioli mit cremigem Dotter 29,-
dazu gebratene Steinpilze, Selleriecreme, braune Butter und Parmesan
Spinat mit Spiegelei dazu Erdäpfelschmarrn 17,-
Gekochter Grießstrudel in Butterbrösel dazu Zitronensortbet 12,-